

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT
Create your menu according to your appetite

MENU A ¥35,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

2 Plats au choix
your choice of two main courses

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU B ¥30,000

L'Amuse-bouche

2 Entrées au choix
your choice of two appetizers

1 Plat au choix
your choice of one main course

Le Chariot de fromages
Trolley of cheese

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours

MENU C ¥25,000

“servi uniquement au déjeuner ”
“served only during lunchtime ”
L'Amuse-bouche

1 Entrée au choix
your choice of one appetizer

1 Plat au choix
your choice of one main course

Les Desserts
your choice of one dessert

Le Chariot de desserts
Trolley of dessert

Le Café ou le Thé
Agrémenté de mignardises
Coffee or Tea
served with petit fours



taxe comprise, 12% de service sont non compris
Tax included, 12% of service charge is not included

LES ENTRÉES FROIDES / COLD APPETIZERS

Le Chinchard Rayé et "mizunasu" marinés à la poutargue, vinaigrette de moutarde verte (Suppl+ ¥3,000)
striped Jack and "mizunasu" eggplant marinated with bottarga, enhanced with a green mustard vinaigrette

La Terrine de Lapereau et foie gras en duo accompagnée de prune à l'aigre-douce (Suppl+ ¥3,000)
rabbit terrine and duck liver duo paired with a sweet and tangy plum compote

La Niçoise revisitée d'une façon moderne autour d'un œuf en habit vert
soft boiled egg in modern style "Niçoise" with Macedonia vegetables

Le Saumon fumé en frivolité, crème légère au wasabi
smoked salmon, delicate mousse served with wasabi scented cream

LES ENTRÉES CHAUDES / HOT APPETIZERS

L'Oursin voilé sur un délicat risotto d'épeautre crémeux au beurre d'algues (Suppl+ ¥3,000)
creamy organic spelt wheat risotto served with sea urchin and seaweed

Les Moules du Mont-Saint-Michel en turban de spaghettis, escortées de caviar d'agrumes "Summer Red"
(Suppl+ ¥3,000)

mussels from the Bay of Mont-Saint-Michel in a turban of spaghetti, accompanied by citrus caviar

L'Asperge Verte de "JET FARM" en fin velouté accompagné de petites ravioles de ricotta à la menthe fraîche
"JET FARM" green asparagus creamy velvety with ricotta cheese raviolis flavored by fresh mint

L'Escargot en panure délicate à la purée d'ail et persil
breeding snail accompanied with parsley and garlic puree

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

Le Homard en carapace accompagné d'artichauts et d'une sauce homardine (Suppl + ¥5,000)
lobster in its shell served with artichoke and a lobster sauce

Le Kinki délicatement cuit, servi avec ses légumes estivaux au yuzu (Suppl + ¥5,000)
delicately cooked kinki, served with summer vegetables and yuzu

Le Managatsuo en nage safranée, avec une fricassée de girolles et gnocchis à l'edamame
silver pomfret in a saffron broth, with a girolle mushroom fricassée and edamame gnocchi

Le Hata vapeur à la fleur de sauge servi avec des "Kamonasu" et une mousseline de chorizo Ibérique
steamed Hata with sage blossom, served with kamonasu and an Iberian chorizo mousseline

~

Le Filet de Bœuf grillé aux fins aromates et farandole de légumes Arlequin (Suppl + ¥6,000)
spice flavored grilled beef fillet escorted by a crunched seasonal vegetables

La Volaille et les écrevisses, une interprétation "Marengo" aux matsutakés
poultry and crayfish, a "Marengo" interpretation with matsutake mushrooms

Le Carré d'Agneau rôti à la fleur de thym, calissons de légumes au jus gras
roasted rack of lamb with thyme, vegetable calissons in a rich jus

Le Canard de Kyoto à la broche aux feuilles de tillenul et à la coriandre torréfiée au miel d'Acacia
(Suppl + ¥6,000 par personne)
roasted Kyoto duck with Acacia honey and coriander seeds, glazed turnip with duck liver

LES DESSERTS / DESSERTS

La Pêche Melba en harmonie de rhubarbe et parfum de verveine, glace à la vanille de Madagascar
peach Melba in harmony with rhubarb and Madagascar vanilla ice cream

Le Raisin "Kyoho" frais et en geleé, sur un blanc-manger servi avec un sorbet au shiso
"Kyoho" grape fresh and jellified with shiso sorbet served on a vanilla flavored blanc-manger

Le Coco des Îles sur une gelée aux fruits exotiques et douceur à la noix de coco
coconut chocolate shell served on a passion fruit jelly

Le Soufflé léger au citron, glace onctueuse au fromage blanc
Light lemon soufflé with creamy fromage blanc ice cream

Joël Robuchon
restaurant

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers
All our breads are made in house by our baker